



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA..... 2

EUA: Retiran del mercado productos de pollo listos para comer de la compañía Tyson Foods, debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.
..... 3

Internacional: La FAO ayuda a los países a medir el progreso con indicadores de inocuidad alimentaria..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.



Salmonella spp. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento a diez investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales cinco se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes al 14 de julio del presente año, se informó que el brote ocasionada por *Cyclospora* ha registrado hasta 32 casos y aún no se ha vinculado el producto o mercancía contaminada asociada.

Asimismo, se encuentran activas las investigaciones de brotes ocurridos por *Escherichia coli* O121, en donde se registraron 15 casos y *Salmonella* Typhimurium con ocho casos; de ambos brotes aún no identifican el producto vinculado.

Derivado de otro brote ocasionado por *Salmonella* Weltevreden relacionado con el consumo de camarones cocidos congelados fabricados por Avanti Frozen Foods de India, el 25 de junio de 2021, la empresa retiró del mercado ciertos productos de camarones congelados, cocidos, pelados y desvenados importados desde diciembre de 2020 hasta febrero de 2021.

De lo anterior, han registrado seis casos clínicos de personas enfermas en los Estados de Nevada y Arizona, con coincidencias genéticas con la *Salmonella* recolectada de la muestra de las mercancías de importación.

Finalmente, la última investigación activa es la del brote ocasionado por Hepatitis aguda no viral asociada al consumo de agua embotellada.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (15 de julio de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiran del mercado productos de pollo listos para comer de la compañía Tyson Foods, debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.

Circle K Buffalo Style Chicken Club Wrap (9.8 oz), Est. P-45710
Best By 7/3/21 through 7/9/21



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos: FSIS.

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (FSIS-USDA, por sus siglas en inglés), informó del retiro del mercado de productos de pollo listos para comer de la compañía Tyson Foods, debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.

Refieren que, algunos productos tienen un número de establecimiento diferente en la etiqueta debido a un procesamiento posterior y algunos productos pueden haberse servido en el mostrador en las tiendas minoristas.

Señala que, el producto se distribuyó a las escuelas, como resultado de una venta comercial y no formaba parte de los alimentos proporcionados por el Departamento de Agricultura (USDA) para

el Programa Nacional de Almuerzos Escolares.

El establecimiento ubicado en Dexter, Missouri, está retirando del mercado aproximadamente 4 mil 062 toneladas de productos de pollo listos para comer que pueden estar contaminados con *Listeria monocytogenes*

Los productos de pollo congelados y completamente cocidos se elaboraron entre el 26 de diciembre de 2020 y el 13 de abril de 2021. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento EST. P-7089 en la bolsa del producto o dentro de la marca de inspección del USDA.

El 9 de junio de 2021, se notificó al FSIS de dos personas enfermas de listeriosis y una persona muerta. El problema se detectó durante la recolección de muestras de rutina, el FSIS recolectó dos muestras de pollo precocido de dos establecimientos que están estrechamente relacionados genéticamente con *Listeria monocytogenes* de las personas enfermas.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (13 de julio de 2021). Tyson Foods Inc. Recalls Ready-To-Eat Chicken Products Due to Possible Listeria Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/tyson-foods-inc.-recalls-ready-eat-chicken-products-due-possible-listeria>

INOC.065.026.04.15072021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Internacional: La FAO ayuda a los países a medir el progreso con indicadores de inocuidad alimentaria.



Recientemente, se comunicó que varios países de Asia Pacífico solicitaron a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) que proporcionara orientación sobre el desarrollo de indicadores de seguridad alimentaria.

Detallan que, el uso de indicadores ayuda a recopilar datos que brindan evidencia para la acción, para asignar recursos, identificar brechas, medir logros y avances, y respaldar propuestas de proyectos para mejorar la inocuidad de los alimentos.

La FAO ha enumerado 40 áreas de indicadores relevantes para Asia Pacífico, incluido el comercio, la confianza pública, la preparación para emergencias, la inspección, la certificación y las pruebas y análisis. Sin embargo, los conjuntos estandarizados de indicadores específicos pueden no reflejar las situaciones complejas de seguridad alimentaria en diferentes contextos nacionales.

La guía de la FAO dice que, los indicadores utilizados por diferentes países no deben compararse y no son un sistema de puntuación o un punto de referencia para las comparaciones entre países. Ejemplificando que, en un país se eligió como parámetro el número de casos notificados de salmonelosis y listeriosis, pero esto no arrojó conclusiones, ya que más casos se asociaron con una vigilancia más estricta.

Se consideró que, el número de casos de infecciones, brotes y Enfermedades Transmitidas por Alimentos no era adecuado para medir la situación de la inocuidad de los alimentos en un país. Si una nación no tiene un sistema de vigilancia de enfermedades eficaz para las enfermedades transmitidas por los alimentos, es posible que tenga datos limitados o ninguno. Esto significa que el número de infecciones reportadas podría ser engañosamente bajo y no significa necesariamente que el país tenga un número bajo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Otro país buscó aumentar el número de inspectores de carne capacitados en controles oficiales que verifican los mataderos, mientras que un tercero se centró en los controles de importación de alimentos.

Referencia: Food Safety News. (15 de julio de 2021). FAO helps countries measure progress with food safety indicators, mitigation. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/07/fao-helps-countries-measure-progress-with-food-safety-indicators-mitigation/>